



Deutschland



Weinprofil 2016 Vom Roten Schiefer Riesling - Göttelmann

Auf unserer Einkaufsreise an die Nahe konnten wir mit dem Weingut Göttelmann in Münster-Sarmsheim eine lohnende Entdeckung machen. Wir lernten Herrn Götz Blessing kennen, der dieses 13 ha große Weingut verbunden mit einer Weinstube, in der 4. Generation zusammen mit seiner Frau Ruth bewirtschaftet. Bei der Mitarbeit in den elterlichen Streuobstwiesen und bei der Mostproduktion kam er bald zu der Erkenntnis, dass es spannender wäre, Wein zu produzieren. Konsequenterweise begann er ein Studium in der Weinbauschule in Geisenheim, das er mit Diplom abschloss und lernte hier auch noch seine zukünftige Frau kennen. Trotz der harten Arbeit in seinen steilen Weinbergen genießt er die Freude an der Natur und die Schönheit dieser Kulturlandschaft. Seine Arbeit im Keller fußt auf langer Erfahrung, dennoch gibt es keine Dogmen. Er betrachtet die Trauben als Geschenk der Natur, die auf schonendste Weise ausgebaut werden sollen. Kontrolliertes Nichtstun verbindet sich, wenn nötig, mit schnellem Handeln, immer mit dem Ziel vor Augen, frische animierende Weine zu erzeugen, geprägt von der Kraft seiner Schieferböden. Der Riesling „Vom Roten Schiefer“ ist eine Selektion perfekt gereifter Riesling-Trauben vom roten Quarzitschiefer. Er präsentiert sich mit purer Mineralität, vielschichtigen Fruchtnoten und einer rassigen animierenden Säure.

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Die Nase beirrt er mit intensiven Aromen von Lindenblüten, reifen gelben Früchten und einer feinen Schiefernote. Im Mund changiert er von Weinbergpfirsich, Marillen und Aprikosen zu salzig mineralischen Noten. Die rassige Säure ist gut in die dichte Textur eingebettet und verleiht ihm im Abgang einen animierenden Kick.

Jahrgang:	2016
Erzeuger:	Götz Blessing
Region:	Münster-Sarmsheim - Nahe - Rheinland-Pfalz
Rebsorten:	100% Riesling
Boden:	verschiedene Sandsteinschichten und Gipskeuper
Ertrag:	55 hl/ha
Ausbau:	Selekt. Handlese, Lagerung auf der Feinhefe bis zum Frühjahr
Alkohol:	12,5% Vol.
Restzucker:	7,5 g/l
Weinsäure:	6,4 g/l
Optimaler Genuss:	Jetzt bei ca. 12-13°C bis 2021
Küche:	Edelfische, Garnelen, Asiat. Gerichte süß/sauer, Hähnchen, Pute oder Kalbfleisch



Guido Keller
WEIN & KULTUR
Julius-Hölder-Str. 29B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
Telefon: 0711 / 6406869
Telefax: 0711 / 6019087